## CUIDADOS

•Não utilizar aparelhos apresentando qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada* **Britânia**.

•Manter todo aparelho elétrico fora do alcance de crianças, especialmente quando estiver em uso.

•Para proteção contra choques ou outros acidentes não imergir o cordão elétrico, o plugue ou a base do motor na água ou em outro líquido.

•Não usar o mixer por mais de 1 minuto sem interrupção. Desligar e aguardar 3 minutos para utilizar novamente.

•Não usar o mixer diretamente em uma panela que estiver no fogo. O aparelho poderá ficar superaquecido ou poderá espirrar alimento quente.

•Não ligar o mixer se as lâminas não estiverem totalmente submersas no alimento em preparo.

•Não colocar caroços de frutas, ossos ou qualquer outro material duro no alimento a ser misturado, pois poderão danificar as lâminas.

•Ao misturar líquidos, especialmente aqueles quentes, usar um recipiente alto, ou separar pequenas porções para evitar que derrame.

•Manter as mãos e utensílios fora do recipiente enquanto estiver utilizando o aparelho.

•As lâminas são afiadas, por isso tomar cuidado ao lidar com elas.

•Retirar o plugue da tomada antes de limpar ou mesmo quando não estiver em uso.

•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de perder a garantia.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho em casa.Quando precisar, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* **Britânia**.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

**SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

10/07 159-05/00 072309 REV.2

# BRITANIA

## ULTRA mixer

## INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da *Ultra Mixer* **Britânia**.
Para garantir o melhor desempenho do produto, **ler atentamente as recomendações a seguir.**

**Não jogar fora este Manual de instruções.** Guardá-lo para eventuais consultas.
Antes de usar a sanduicheira, verificar se a tensão do aparelho é a mesma da rede elétrica a ser utilizada.

## COMPONENTES

1. Botão de acionamento
2. Base do motor
3. Faca
4. Cordão elétrico
5. Plugue
6. Tampa
7. Copo com graduação

## FUNCIONAMENTO

•O *Ultra Mixer* **Britânia** liquidifica e mistura de maneira rápida e prática. Ideal no preparo de molhos, sopas, maioneses, purês, comidas de dietas e para bebês, bebidas e coquetéis.

•Cortar alimentos sólidos em cubos pequenos para que fique mais fácil misturar.

•Colocar os ingredientes líquidos primeiro, a não ser que a receita especifique o contrário.

**Nota:** Não tirar o *Ultra Mixer* **Britânia** para fora da mistura enquanto estiver ligado, evitando que espirre no usuário.

•Se desejar misturar diretamente na panela, retirá-la do fogo e aguardar que o alimento esfrie para evitar que o aparelho fique superaquecido.

•Para que não espirre no usuário, primeiro inserir o *Ultra Mixer* **Britânia** no recipiente e depois pressionar o botão de acionamento. Para desligá-lo, simplesmente soltar o botão.

## DICAS DE LIMPEZA

•Lavar a faca logo após o seu uso para facilitar a sua limpeza.

•Retirar o fio da tomada antes de limpá-lo. Lavar as lâminas em água corrente. Se precisar podem-se lavar as lâminas com água e sabão para remover os resíduos de alimentos gordurosos.

•Ao processar alimentos coloridos (cenouras por exemplo), as peças plásticas do aparelho ficam manchadas. Limpá-las com óleo de cozinha.

•Limpar a base do motor somente com um pano úmido. Nunca colocar o motor na água.

## RECEITAS

**Milkshake de morango**

•Colocar os seguintes ingredientes em uma tigela:

–3/4 xícara de leite;

–2 bolas de sorvete (creme ou morango);

–4 a 5 morangos;

–Bater com o *Ultra Mixer* **Britânia**.

Podem-se fazer *milkshakes* de outros sabores: frutas, chocolate, etc. Cortar as frutas em pedaços pequenos para facilitar.

**Omeletes e ovos mexidos**

•Misturar os ovos com os temperos, até que estejam batidos uniformemente. Cozinhar como preferir.

**Sobremesas instantâneas**

•Misturar pudins, gelatinas e *mousses* de maneira rápida e prática.

**Sopas**

•Misturar sopas dentro da própria panela. Levar ao fogo e servir quente. As sopas ficam cremosas em poucos segundos.

**Leite em pó**

•Colocar a metade da água recomendada para o preparo do leite em uma jarra e adicionar toda a medida do leite em pó. Misturar até dissolver completamente o leite em pó.

•Adicionar o restante da água e bata mais um pouco.

**Mistura para panquecas e outras massas**

•Sempre colocar os ingredientes líquidos dentro da tigela primeiro, só depois adicionar os secos.

•Misturar por 15 a 20 segundos. Com a ajuda de uma espátula misturar a massa que ficou grudada na tigela e misturar por mais 5 a 10 segundos até tomar consistência uniforme.

**Sucos concentrados**

• Colocar o concentrado de suco em uma jarra e adicionar 2/3 da medida de água. Bater até ficar com consistência uniforme.

• Adicionar o restante da água. Misturar novamente. O suco ficará espumante.